

Herzlich Willkommen im Landgut Kugler-Alm



Veranstaltungsmappe

Landgut Kugler Alm
Aßlkofen 4
85560 Ebersberg
08092-20436

info@landgut.kugleralm.de
landgut-kugleralm.de

Ankunft der Gäste

Nach der Anreise kommen Ihre Gäste am Landgut Kugler-Alm an und sind durstig und hungrig?

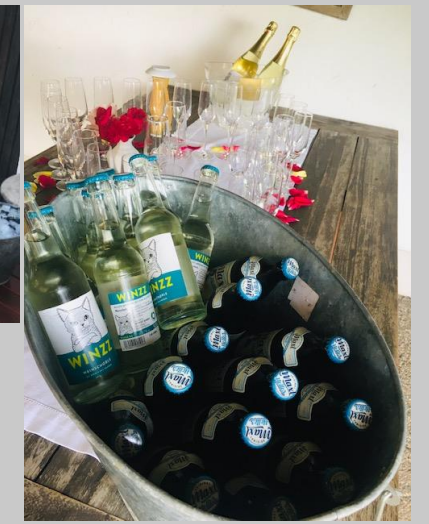
Am Brunnenhof können sie sich treffen und mit eisgekühlten Getränken aus den bereitgestellten Zinkwannen erfrischen.

Auf Wunsch servieren wir Ihnen ebenfalls

- Canapées, variantenreich belegt
- Fingerfood warm & kalt

8,50 p.P.

Auswahl nach Anfrage

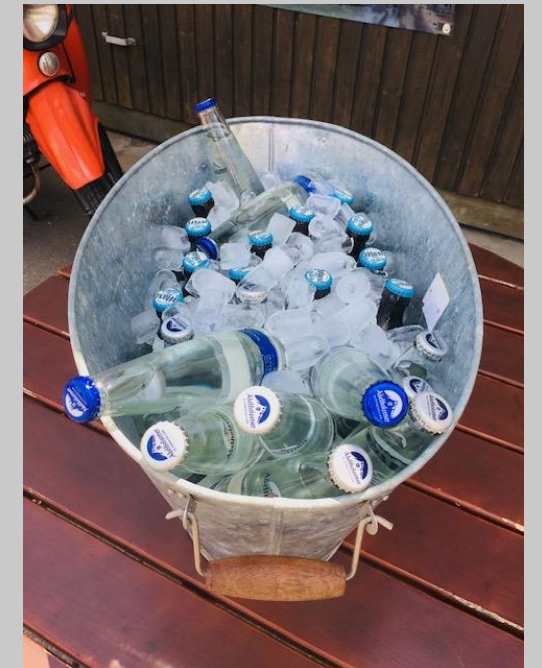


Zinkwannen

4,50 € p.P. und Std

eisgekühlte kleine Flaschengetränke auf Eiswürfel

Wasser, Cola, kleine Biere, Weinschorle, u.ä.



Freie Trauung



Sie planen eine freie Trauung vor außergewöhnlicher Kulisse?

Bei uns können Sie in der freien Natur vor Alpenpanorama Ihre freie Trauung zelebrieren und Ihrem Bekenntnis einen einmaligen Touch verleihen.



Standardleistungen

450,- €

- Bereitstellung von Bierbänken mit weißen Hussen, Traubogen (ohne Deko) und Sonnenschirm, sowie Bestuhlung für Brautpaar und Trauredner/-in
- Bereitstellung von Strom
- Auf- und Abbau



Optional

- Bereitstellung von Lautsprecherbox und Micro
- Auf- und Abbau von Pavillon
- Deko für Traubogen

50,- €

100,- €

nach Aufwand



Sektempfang



Auf Wunsch servieren wir Ihnen ebenfalls

- Canapées, variantenreich belegt
- Fingerfood warm & kalt

8,50 p.P. und Std

Auswahl nach Anfrage



Klassischer Sektempfang (1 Std)

7,90 p.P.

Kugler-Alm Sekt, Orangensaft & Sirup

Premium Sektempfang „Kugler-Alm“ (1 Std) 12,90 p.P.

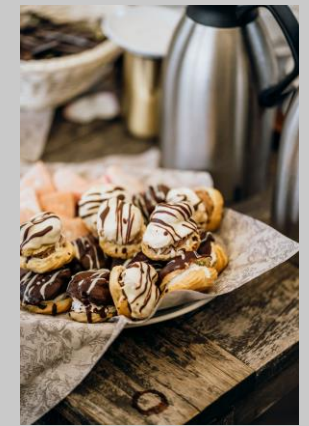
Kugler-Alm Sekt, Orangensaft, Sirup

Kleine Biere (Maxl 0,33l) oder Fass zum Selberzapfen,

Lillet, Rosensprizz, Aperol & Hugo



Kaffee und Kuchen



Kuchenbuffet 12,90 p.P.

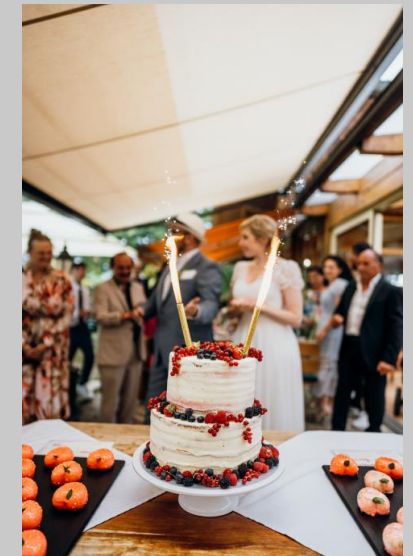
Mit vielseitiger Auswahl von der Konditorei unseres Vertrauens

Eigener Kuchen 8,90 p.P.

Gerne können Sie Ihren eigenen Kuchen mitbringen. Es wird eine Servicepauschale für das Schneiden der Kuchen und das Bereitstellen, sowie Spülen von Tellern und Besteck berechnet.

Immer enthalten sind (1 Std)

- Kaffee in Kannen serviert
- Teeauswahl
- heiße Schokolade
- Milch und Zucker
- Mineralwasser



Veranstaltungspakete



Hilfreiche Information

- Durch unsere Pauschalangebote bleiben keine Wünsche offen. Natürlich können wir diese Pakete auch individuell Ihren Vorstellungen anpassen
- Eine Verlängerung der Pauschalen ist zu 8,50 € p.P./ 13,50 € und Stunde möglich.
- Kinder von 0-7 Jahren werden bei den Pauschalen nicht berechnet, Essen nach Verzehr
- Ab 12 Jahren voller Preis, für Kinder von 8-11 Jahren werden 50 % berechnet



Klassik-Paket

98,- € p.P.

- Raumbereitstellung (ab 2025)
- 1 Stunde klassischer Sektempfang Kugler-Alm-Sekt, Orangensaft, Sirup
- 3-Gang-Menü aus unseren saisonalen Menüvorschlägen
- Getränkepauschale für 5 Stunden Hauswein rot/weiß, Bierauswahl, Mineralwasser, alkoholfreie Getränke
- Stoffservietten, Tischdecke & Menükarten
- Vor- und Nachbereitung
- Servicepauschale nach 24 Uhr

Premium-Paket

128,- € p.P.

- Raumbereitstellung (ab 2025)
- 1 Stunde Premium-Sektempfang Kugler-Alm Sekt, Orangensaft, Sirup kleine Biere (Maxl 0,33l) oder Fass zum Selberzapfen, Lillet, Rosensprizz, Aperol & Hugo
- 3-Gang-Menü aus den saisonalen Menüvorschlägen
- Getränkepauschale für 5 Stunden Hauswein rot/weiß, Bierauswahl, Mineralwasser, alkoholfreie Getränke, Kaffeespezialitäten, Aperol u.ä., Longdrinks (Gin Tonic, Cuba Libre, u.ä.), eine runde Hausschnaps nach dem Essen
- Stoffservietten, Tischdecke & Menükarten
- Vor- und Nachbereitung
- Servicepauschale nach 24 Uhr

Menü/Auszug aus unserer Speisenauswahl



Ein beliebter Menüklassiker

Lachstartar mit Karpfen-Senf-Eis,
Dillöl und Salatspitzen

Duett vom Weideochsen, geschmorte
Ochsenbackerl und rosa gebratene
Roastbeefscheiben, mit saisonalem
Gemüse, Boroljus und
Kartoffelgratin

zweierlei Schokomousse mit frischen
Beeren

Vorspeisen (Auszug)

Rinder- oder Lachstartar
Garnelen- Cervices
Grillgemüse/frischer
Salat/Parmesanmousse

Zwischengang (Auszug)

Risotto nach der Saison, wie z.B.
Spargel, Steinpilz, Pfifferling,
Kürbis
Gazpacco/geeiste Gurkensuppe

Suppen (Auszug)

Hochzeitssuppe
Cremesuppen nach der Saison,
wie z.B. Spargel, Bärlauch,
Erbsen, Kürbis, Karotten-Ingwer

Hauptspeisen (Auszug)

Duett vom
Weideochsen/Schmorgemüse/Kartoffelgratin
Schweinefilet/Karottentagiatelle/Püree
Entenbrust/Orangennudeln/Kaiserschoten
Saiblingsfilet/saisnales
Gemüse/Limonenbutter/Pestokartoffeln
Wolfsbarschfilet/saisonales Risotto



Nachspeisen (Auszug)

(als Flying Buffet)



diverse Cremes in Gläsern serviert
frischer Kaiserschmarrn
selbstgemachte Sorbets und Eis

Getränkepauschalen



Mit den entsprechenden Getränken wird der Tag auch perfekt

- Für den besseren Kostenüberblick, bieten wir Ihnen verschiedene Getränkepauschalen an. Diese gilt für 4 Stunden. Der Start ist frei wählbar und kann mehrfach gebucht werden.
- Kinder von 0-7 Jahren werden bei den Pauschalen nicht berechnet
- Ab 12 Jahren voller Preis, für Kinder von 8-11 Jahren werden 50 % berechnet



Regel-Pauschale 34,- € p.P./Verlängerung pro Stunde 8,50 €p.P.

Ausgewählte alkoholfreie Getränke, Mineralwasser, Bierauswahl und Hauswein rot/weiß

Premium Pauschale 59,- € p.P./Verlängerung pro Stunde 13,50 € p.P.

Ausgewählte alkoholfreie Getränke, Mineralwasser, Bierauswahl und Hauswein rot/weiß, Kaffeespezialitäten, Longdrinks (Gin Tonic, Cuba Libre, u.ä.), Aperol, Lillet, Hugo, eine runde Hausschnaps nach dem Hauptgang

Alle weiteren Getränke werden an der Bar bezahlt oder nach Verbrauch gesondert berechnet.

Getränke à la carte

Gäste, die keine Getränkepauschale nehmen möchten, können Ihre Getränke gerne aus unserer aktuellen Getränkekarte wählen. Die Berechnung erfolgt dann nach Verbrauch.

Mitternachtssnack

Für den kleinen Hunger um die Geisterstunde, bieten wir Ihnen einen Snack an

- Pommes in der Tüte, mit Ketchup/Mayonnaise
- Kleine Portion Currywurst mit Pommes

5,50 € p.P.



Räumlichkeiten



Für Ihre Veranstaltungen bieten wir, je nach Größe, verschiedene Örtlichkeiten an

Saal

Unser bayrisch rustikaler Festsaal bietet Platz für 80 Personen in gemütlicher Wohlfühlatmosphäre

Wintergarten

Der lichtdurchflutete Wintergarten besticht durch große Panoramafenster. Hier haben bis zu 50 Gäste Platz.

Stüberl

Für kleinere Gesellschaften mit bis zu 24 Personen ist unser kuscheliges Stüberl genau das richtige.

Biergarten

Einen einzigartigen Alpenblick auf den Wilden Kaiser bietet für ca. 250 Gäste unser Biergarten. Die Terrasse ist mit Naturstein gepflastert und große beheizbare Sonnenschirme bieten Schutz vor Wetterkapriolen. Ein kleiner Brunnen rundet das gemütliche Ambiente ab.



Feuerwerk



Geben Sie Ihrer Veranstaltung eine individuelle einzigartige Note

Am Landgut Kugler-Alm haben wir die Möglichkeit, auf Bestellung, ein Feuerwerk für Sie zu zünden.

Für Sie und Ihre Gäste ein einzigartiger Moment, um Ihre Feierlichkeit unvergesslich zu machen.



Feuerwerk

Das Feuerwerk wird von der Fa. Büttner, Ebersberg, bereitgestellt und von unserem Personal gezündet.

Die Kosten richten sich nach dem Umfang. Dabei sind Auf-/Abbau und Entsorgung inkludiert. Die amtliche Genehmigung wird gesondert berechnet.

Falls das Feuerwerk separat abgerechnet wird, wird eine Pauschale für Auf-/Abbau und Entsorgung in Höhe von 100 € fällig, zzgl. Gebühr.



Drittanbieter/Kooperationen

Alles für den Gast

Das Landgut Kugler-Alm hat sich im Laufe der Zeit ein Netzwerk aufgebaut, um die Gäste bestmöglich unterstützen zu können.

Durch Kooperationen mit Drittanbietern können verschieden Dienstleistungen vergünstigt erworben werden.

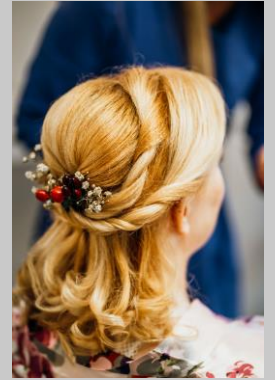
Sprechen Sie uns aktiv an, falls Sie Hilfe diesbezüglich benötigen, wir vermitteln Sie gerne weiter und sprechen Empfehlungen aus.



- **Brautstyling vor Ort**
durch Frau Kugler, Friseurmeisterin
- **Musik**
Empfehlungen für Live-Bands oder DJs
- **Blumendekoration**
- **Traurednerin**
- **Übernachtungen**
- **Shuttleservice**
- **Fotograph/-in**



Diese Leistungen sollten von Ihnen separat beglichen werden.



Leistungen

Abrechnung und Rechnungsstellung

- Es wird nach Verzehr oder nach ausgewählter Pauschale abgerechnet
- Die Berechnung der Speisen/Pauschalen erfolgt nach bestellter Personenanzahl, letzte Meldung bis 5 Tage vor der Veranstaltung. Teilen Sie uns die ungefähre Personenanzahl bitte bis 3 Monate vorher mit.
- Bitte beachten Sie, dass wenn die Pauschalangebote gebucht werden, diese bis zum Ende der Veranstaltung per Verlängerung berechnet werden.
- Die Begleichung der Gesamtrechnung erfolgt bis 3 Tage nach Rechnungsstellung per Überweisung. Bei Barzahlung oder Kartenzahlung beachten Sie bitte, dass dies am Veranstaltungstag erfolgen muss.
- Trinkgeld übergeben Sie bitte dem Servicepersonal separat, falls Sie mit dem Service und der Küche zufrieden waren.



Tischdekoration

Die Tische werden mit weißen Stoffservietten und Tischdecken eingedeckt

Tischordnung

Die finale Tischordnung erfolgt Ihrerseits bis 3 Tage vor Veranstaltung. Stuhlhussen sind für 6,50 € pro Stück verfügbar.

Blumenschmuck/Deko

Die Gestaltung der Räumlichkeiten ist meist ab 19 Uhr am Vortag oder nach Absprache möglich. Im Biergarten ab 10 Uhr am Veranstaltungstag. Wir übernehmen keine Haftung bei Verlust oder Beschädigung.

Personal

Es wird ausreichend Fachpersonal bereitgestellt. Vom Haus wird die Anzahl der Mitarbeitern vorgegeben. Bei Abrechnung nach Verzehr berechnen wir grundsätzlich ab 24 Uhr einen Nachtzuschlag von 139 € pro angefangene Stunde, sowie je eine Stunde Vor- und Nachbereitungspauschale

Sonstiges

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen

Alle im Angebot genannten Preise, basieren auf der derzeitigen Preisgestaltung und der derzeit gültigen Mehrwertsteuer. Wir behalten uns eine Preisanpassung vor.

Beispiele/Erklärung:

Sie können unsere Pauschalangebote im Baukastenprinzip zusammenstellen. Allerdings **muss** die entsprechende Getränke-/Veranstaltungspauschale dann bis zum Ende der Veranstaltung per Verlängerung berechnet werden. Dafür **entfallen** die Servicepauschalen

Nach Ablauf der Buchung einer Getränke-/Veranstaltungspauschale ist eine Abrechnung nach Verzehr nicht möglich.

Beispiel 1

Zinkwannen – Pauschale 4,50 € p.P.

Canapée – Pauschale 8,50 € p.P.

Sektempfang (in Veranstaltungspauschale enthalten)

Veranstaltungspauschale Klassik für 5 Std 98,- € p.P.

Nach Beendigung der Veranstaltungspauschale kann nicht nach Verzehr abgerechnet werden

Beispiel 2

Zinkwannen – Pauschale 4,50 p.P.

Sektempfang Premium 12,90 p.P.

Canapée – Pauschale 8,50 p.P.

Kaffee und Kuchen 8,90 p.P.

Menüpreis individuell 42,50 p.P.

Getränkepauschale Regel für 4 Std 34,- € p.P.

Nach Beendigung der Getränkepauschale kann nicht nach Verzehr abgerechnet werden.

Beispiel 3

Zinkwannen – Pauschale 4,50 p.P.

Sektempfang Premium 12,90 p.P.

Canapée – Pauschale 8,50 p.P.

Kaffee und Kuchen 8,90 p.P.

Menüpreis individuell 42,50 p.P.

Servicepauschale Vorbereitung und Nachbereitung 2 x 139,- €

Servicepauschale pro Std nach 24 Uhr 139,- € pro angefangene Stunde

Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet.

AGB

1. Allgemeine Geschäftsbedingungen für das Buchen von Veranstaltungen

Die allgemeinen Bedingungen gelten für das Buchen von Veranstaltungen, buchen von Pauschalarrangements, sowie mit diesen zusammenhängenden weiteren Leistungen und Lieferungen.

2. Abschluss des Vertrages

- Mit Ihrer Anmeldung bieten Sie uns den Abschluss des Vertrages verbindlich an. Die Anmeldung kann schriftlich, fernschriftlich oder fernmündlich erfolgen. Für uns wird der Vertrag verbindlich, wenn eine Reservierungsbestätigung erfolgt ist.

- Für die vertraglichen Verpflichtungen aller in der Anmeldung genannten Personen steht der Anmelder ein. Er haftet neben den anderen von ihm angemeldeten Teilnehmern.

- Weicht der Inhalt der Reservierungsbestätigung von dem Inhalt der Anmeldung ab, wird der abweichende Inhalt der Bestätigung für den Besteller und uns dann verbindlich, wenn nicht innerhalb von 10 Tagen widersprochen wird.

3. Leistungen und Preise

- Welche Leistungen vertraglich vereinbart sind, ergibt sich aus den Angaben in der Reservierungsbestätigung, die darauf Bezug nimmt. Soweit nicht anders vereinbart wurde, umfasst der Preis die gebuchten Leistungen und die Mehrwertsteuer.

- Eine Rückvergütung bezahlter, aber nicht in Anspruch genommener Leistungen ist nicht möglich.

- Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Buchungstermin 120 Tage, so behalten wir uns vor, Preisänderungen vorzunehmen.

- Unsere Rechnungen sind binnen 3 Tage ab Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar.

- Bei Buchungen, die einen erwartenden Umsatz von mehr als 4.000 € ergeben, können wir eine Anzahlung von bis zu 75 % des erwartenden Umsatzes verlangen.

AGB

4. Bankett-/Veranstaltungsbedingungen

- Der Besteller teilt uns spätestens 5 Tage vor der Veranstaltung die endgültige Teilnehmerzahl mit, um eine sorgfältige Vorbereitung zu sichern.
- Abweichungen der Teilnehmerzahl nach unten gegenüber der gemeldeten Zahl werden bis max. 5 % berücksichtigt und der Abrechnung zu Grunde gelegt. Darüberhinausgehende Abweichungen nach unten können nicht berücksichtigt werden und gehen zu Lasten des Bestellers.
- Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl nach oben, wird der Abrechnung die tatsächliche Teilnehmerzahl zu Grunde gelegt. Überschreitungen bis max. 5 % bedürfen keiner vorherigen Absprache, weitergehende Überschreitungen müssen vorher mit uns abgestimmt werden.
- Bei Veranstaltungen, die über Mitternacht hinausgehen, können wir von da ab das Bedienungsgeld aufgrund von Einzelnachweisen abrechnen, soweit das vereinbarte Entgelt nicht bereits eine Zeitdauer über Mitternacht hinaus berücksichtigt.
- Der Veranstalter hat für Verlust oder Beschädigungen, die durch seine Mitarbeiter, sonstige Hilfskräfte, sowie von Veranstaltungsteilnehmer verursacht worden sind, ebenso einzustehen, wie für Verlust oder Beschädigungen, die er selbst verursacht. Es obliegt dem Veranstalter, hierfür entsprechende Versicherungen abzuschließen. Wir können den Nachweis solcher Versicherungen verlangen. Um Beschädigungen der Wände vorzubeugen, ist Anbringung von Dekorationsmaterial oder sonstigen Gegenständen vorher mit dem Haus abzustimmen. Der Auftraggeber übernimmt die Gewähr dafür, dass insbesondere Dekorationsmaterial den feuerpolizeilichen Anforderungen entspricht; im Zweifelsfall kann das Haus die Vorlage einer Bestätigung verlangen. Wir haften für Verluste oder Beschädigungen mitgebrachter Gegenstände nur bei Verschulden.
- Soweit wir für den Veranstalter technische oder sonstige Einrichtungen von Dritten beschaffen, handeln wir im Namen und für die Rechnung des Veranstalters. Der Veranstalter haftet für die pflegliche Behandlung und ordnungsgemäße Rückgabe dieser und stellt uns von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei.
- Der Veranstalter darf Speisen und Getränke zu den Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. In Sonderfällen (nationale Spezialitäten, Kuchen, etc.) kann darüber eine schriftliche Vereinbarung getroffen werden. In diesen Fällen wird eine Servicegebühr bzw. Korkgeld, Tellergeld berechnet.
- Haben wir begründeten Anlass zu der Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Hauses zu gefährden droht, sowie im Falle höherer Gewalt, können wir die Veranstaltung absagen.

AGB

5. Rücktritt durch den Besteller
 - Sie können jederzeit vor Veranstaltungstermin durch schriftliche Erklärung von der Buchung zurücktreten. Ihre Abmeldung wird wirksam an dem Tag, an dem sie bei uns eintrifft.
 - Die Kosten, die für Sie beim Rücktritt entstehen, entnehmen Sie bitte der untenstehenden Tabelle.
6. Haftung

Landgut Kugler-Alm haftet im Rahmen der Sorgfaltspflicht eines ordentlichen Kaufmanns für gewissenhafte Vorbereitung und Durchführung der bestellten Leistungen.
7. Allgemeines
 - Die Berichtigung von Irrtümern, sowie von Druck- und Rechenfehlern bleibt vorbehalten.
 - Mündliche Absprachen werden erst wirksam, wenn sie von uns schriftlich bestätigt worden sind.
 - Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Ebersberg.
 - Sollte eine Bestimmung der Bedingungen unwirksam sein, so beruht die Gültigkeit der anderen Bestimmungen nicht. Anstelle der der ungültigen Bestimmung gilt eine ihr möglichst nahekommende Bestimmung.

Abbestellen vor Veranstaltungsdatum:

Ab 6 Monate vor Veranstaltungsdatum keine kostenfreie Absage möglich. Berechnung von 30 % entgangenen Umsatz. Falls dieser noch nicht festgelegt war, gilt: Mindestmenüpreis x Personenanzahl

Ab 3 Monate vor Veranstaltungsdatum keine kostenfreie Absage möglich. Berechnung von 60 % entgangenen Umsatz. Falls dieser noch nicht festgelegt war, gilt: Mindestmenüpreis x Personenanzahl

Ab 1 Monate vor Veranstaltungsdatum keine kostenfreie Absage möglich. Berechnung von 80 % entgangenen Umsatz. Falls dieser noch nicht festgelegt war, gilt: Mindestmenüpreis x Personenanzahl

Ab 14 Tage vor Veranstaltungsdatum keine kostenfreie Absage möglich. Berechnung von 100 % entgangenen Umsatz. Falls dieser noch nicht festgelegt war, gilt: Mindestmenüpreis x Personenanzahl